

Las salsas son parte fundamental del repertorio de toda buena cocinera.

En este libro le ofrecemos una gran variedad de recetas de salsas saladas y dulces, así como aliños de todo tipo; igualmente incluimos algunos *chutneys*, acompañamientos y salsas de la cocina mexicana con algunas sugerencias para su utilización.

KÖNEMANN

ISBN 3-8290-1256-X



9 783829 012560

Anne Wilson

Salsas y y Aliños



Indicaciones prácticas

Para principiantes



Para cocineros con poca experiencia



Para cocineros avanzados



En esta obra las medidas se expresan en gramos y litros. Además, se emplea la taza como medida –con capacidad de 250 ml– tanto para ingredientes líquidos como sólidos. El peso medio de los huevos a emplear en las recetas es de 60 g. La capacidad y el peso de las conservas varían ligeramente según el producto y el fabricante, por lo que recomendamos escoger el que más se aproxime al indicado en la receta.

Unidades de medidas y abreviaturas

Taza	= 250 ml
Cucharada	= cuchará sopera poco colmada o 20 ml
Cucharadita	= cucharilla de café rasa o 5 ml
g	= gramo
kg	= kilogramo
ml	= mililitro
l	= litro

Copyright © Murdoch Books 1996

Quedan reservados todos los derechos. Ninguna parte de este libro puede ser reproducida, almacenada en instalaciones y sistemas de procesamiento y de recuperación de datos ni transmitida en cualquier forma, incluyendo los medios electrónicos o mecánicos, sin el previo permiso por escrito del editor.

Este libro ha sido producido por

Murdoch Books, Wharf 6/9, 23 Hickson Road, Miller's Point, NSW 2000 Australia
Título original: *The Essential Book of Sauces & Dressings*

Copyright © 1999 de la edición española

Könnemann Verlagsgesellschaft mbH

Bismarck Str. 126, D-50968 Köln

Traducción del inglés: Miguel Ortega Azcárate para J. Miguel Storch de Gracia

Redacción y maquetación: J. Miguel Storch de Gracia, Pilar Seidenreichman

Impresión y encuadernación: Miracle Printing Co., Ltd.

Printed in Hong Kong, China – Impreso en Hong Kong, China

ISBN 3-8290-1256-X

10 9 8 7 6 5

Salsas y Aliños



KÖNNEMANN

SALSAS SALADAS

Mejore el sabor y el aspecto de sus platos, incluso los más sencillos, con una deliciosa salsa. Elija en nuestra Carta de Salsas (páginas 60 a 63) las que más le agraden.

SALSA BEARNESA

- ★ **Preparación:** 10 min
- ★ **Tiempo de cocción:** 10 min
- ★ **Raciones:** para 3/4 de taza

1/2 de taza de vinagre blanco
2 cebolletas, picadas finas
2 cucharaditas de estragón fresco picado
6 granos de pimienta
2 yemas de huevo
125 g de mantequilla, derretida
sal y pimienta blanca

1. Ponga en un cazo el vinagre, la cebolleta, el estragón y la pimienta; llévelo a ebullición, baje el fuego y deje que cueza hasta que se reduzca un tercio. Déjelo enfriar y cuélelo sobre un cuenco resistente al calor.
2. Añada las yemas, ponga el cuenco al baño maría y bata la mezcla hasta que quede pálida y espumosa. Añada poco a poco la mantequilla, removiendo bien entre cada adición para que se ligue; la salsa deberá quedar espesa y suave. Sazone y sirva al momento.

Para carne a la plancha o *grill*, rosbif y salmón a la plancha.

SALSA DE PIMIENTA VERDE

- ★ **Preparación:** 5 min
- ★ **Tiempo de cocción:** 5 min
- ★ **Raciones:** 4-6

2 cucharaditas de pimienta verde en grano, en conserva
carne o pollo (vea abajo)
1/2 taza de caldo de pollo
1/2 taza de nata
2 cucharaditas de brandy

1. Escure y seque los granos de pimienta; resérvelos. Dore en una sartén la carne que prefiera; síquela y tápela para mantenerla caliente.
2. Vierta el caldo sobre el jugo de la sartén y remueva a fuego lento hasta que empiece a hervir; añada la nata y los granos de pimienta y déjelo cocer 2 minutos, sin dejar de remover. Eche el brandy y cueza 1 minuto más. Sirva inmediatamente.

Para carne a la plancha o *grill* y filetes de pollo a la plancha.

Salsa bearnesa (arriba) y Salsa de pimienta verde en grano



SALSA CREMOSA DE CHAMPIÑÓN

Preparación: 10 min.*** Tiempo de cocción:** 7 min.**Raciones:** 4

carne o pollo (vea abajo)
 30 g de mantequilla
 350 g de champiñones, en láminas
 2 cucharadas de vino blanco
 1/4 taza de caldo de pollo
 1/2 taza de nata
 1 diente de ajo, majado
 1 cucharada de cebollino fresco picado

1. Dore en una sartén la carne o el pollo, según prefiera; sáquela de la sartén y tápela para mantenerla caliente. Derrita la mantequilla sobre el jugo de la carne que ha quedado en la sartén, añada el champiñón y rehóguelo a fuego medio 5 minutos o hasta que quede blando y dorado.
2. Incorpore el vino, el caldo, la nata y el ajo. Llévelo a ebullición y déjelo cocer destapado 2 minutos, sin dejar de remover, hasta que la salsa se reduzca un poco. Añada el cebollino, remueva y sirva.

Para filetes de ternera o de pechuga de pollo a la plancha.

*Salsa cremosa de champiñón (arriba) y
 Salsa para asados*

SALSA TRADICIONAL PARA ASADOS

Preparación: 5 min.*** Tiempo de cocción:** 5 min.**Raciones:** 4-6

cualquier carne asada de su elección (vea abajo)
 el jugo del asado que queda en la fuente
 2 cucharadas de harina
 1 taza de caldo de carne o de pollo
 sal y pimienta

1. Saque la carne de la fuente de asar y resérvela. Ponga la fuente sobre el fuego de la cocina, espolvoree la harina y remuévala con el jugo de la carne. Manténgala a fuego medio durante 1 o 2 minutos removiéndola con una espumadera.
2. Vierta poco a poco el caldo mientras rasca el fondo de la sartén para incorporar a la salsa cualquier resto pegado. Compruebe que la harina esté bien desleída antes de añadir más caldo, así evitará que la salsa quede grumosa. Lleve la salsa a ebullición y déjela cocer 1 minuto, sin dejar de remover. Sazone al gusto y sirva inmediatamente. Puede colar la salsa para quitarle cualquier parte oscura o residuo.

Para rosbif y cordero, pollo o cerdo asados.

SALSA DE VINO TINTO

Preparación: 5 min

*** Tiempo de cocción:** 10 min

Raciones: 4

la carne que prefiera (vea abajo)
30 g de mantequilla
1 cebolla pequeña, en juliana
1 cucharadita de harina
2 cucharaditas de azúcar
morena
1/4 de taza de vino tinto
sal y pimienta negra molida

1. Ase la carne en la sartén, sáque-la y manténgala caliente. Derrita la mantequilla y sofría despacio la cebolla 5 minutos, hasta que esté muy blanda. Eche la harina y el azúcar y rehogue 1 minuto.
2. Vierta el vino poco a poco, sin dejar de remover; cuando hierva, déjelo cocer a fuego lento 5 minutos hasta reducirlo a la mitad. Sazone y sirva.

Para filetes de ternera y chuletas de cordero a la plancha.

SALSA DE HIERBABUENA

Preparación: 5 min

*** Tiempo de cocción:** 5 min

Raciones: 6-8

1/4 de taza de agua
1/4 de taza de azúcar
2 cucharadas de vinagre de
malta
1/2 de taza de hierbabuena
fresca picada

1. Ponga en un cazo a fuego lento el agua y el azúcar; remueva hasta que se disuelva. Cuando hierva, baje el fuego y cuézalo 3 minutos sin remover.
2. Retírelo del fuego y mézclelo en una salsa con el vinagre y la hierbabuena.

Sírvala a temperatura ambiente con cordero asado.

SALSA DE PAN

Preparación: 1 min

*** Tiempo de cocción:** 25 min

Para 1 taza

2 clavos de olor
1 cebolla mediana, pelada
1 taza de leche
1 hoja de laurel
3 rebanadas de pan,
desmigado
1/4 de taza de nata

1. Pinche los clavos en la cebolla y cuézala con el laurel en la leche; cuando hierva, retírelo del fuego, tape y deje en infusión 10 minutos. Quite la cebolla y el laurel.
2. Eche las migas, sazone y cuézalo tapado 10 minutos. Eche la nata, remueva y sirva.

Sírvala caliente con pollo o pavo asados.

*Salsa de vino tinto,
Salsa de hierbabuena y Salsa de pan*



SALSA DE SETAS SHIITAKE

* **Preparación:** 15 min* **Tiempo de cocción:** 10 min**Raciones:** 4-6

30 g de mantequilla
 200 g de setas *shiitake*, picadas
 1 cucharada de licor Muscat
 $\frac{1}{4}$ de taza de caldo de carne enriquecido
 2 cucharadas de mostaza en grano
 $\frac{1}{4}$ de taza de nata
 sal y pimienta recién molida
 1 cucharada de perejil picado

1. Derrita la mantequilla y rehogue las setas a fuego medio hasta que se ablanden.
2. Ponga el *muscat* y remueva hasta que esté casi evaporado. Eche el caldo, la mostaza y la nata, remueva y cuando hierva, baje el fuego y déjelo cocer 5 minutos o hasta que se reduzca y se espese un poco. Sazone, ponga el perejil y sirva.

Sírvala con ternera o cerdo asados, a la plancha o gratinados; con chuletas de cordero gratinadas, aún a la plancha o con filetes de pollo, y también con hamburguesas de ternera o de cordero. Bien revuelta sirve como salsa para pasta caliente.

*Salsa Ángel (arellba) y
 Salsa de setas*

SALSA ÁNGEL

* **Preparación:** 10 min* **Tiempo de cocción:** 2 min**Raciones:** 4

125 g de mantequilla
 3 yemas de huevo
 $1\frac{1}{2}$ cucharadas de zumo de limón
 pimienta blanca recién molida
 2 claras de huevo

1. Caliente la mantequilla en un cazo hasta que eche burbujas. Bata 5 segundos en la batidora las yemas con el zumo de limón y la pimienta; vierta en hilillo la mantequilla caliente sobre las yemas; pase la salsa a un cuenco grande y deje que se enfríe. Remueva de vez en cuando para que no se forme una telilla en la superficie.
2. Ponga las claras en un cuenco seco; con la batidora de varillas, bátalas a punto de nieve no muy firme y mézclelas bien con la salsa. Enfríela en la nevera al menos 30 minutos antes de servirla. Puede prepararla el día antes y conservarla en la nevera.

Sírvala con alcachobas, espárragos o judías verdes al vapor; con langostinos cocidos; con vieiras, ostras, salmón ahumado o cualquier otro pescado gratinados.

SALSA ESPESA DE TOMATE

- ★ **Preparación:** 20 min
 ★ **Tiempo de cocción:** 20 min
Raciones: 4

1,5 kg de tomates maduros
 1 cucharada de aceite de oliva
 1 cebolla mediana, picada fina
 2 dientes de ajo, majados
 1 cucharadita de orégano seco
 2 cucharadas de tomate concentrado
 1 cucharadita de azúcar
 sal y pimienta

1. Haga un corte en cruz en la base de cada tomate. Escálde-los durante 2 minutos; sáquelos del agua y escúrrelos. Pélelos desde la cruz hacia abajo y píquelos en trocitos.
2. Caliente el aceite en una cazuela y ablande la cebolla a fuego medio 3 minutos; remueva de vez en cuando. Añada el ajo y sofríalo 1 minuto. Eche el tomate, el orégano, el tomate concentrado y el azúcar.
3. Llévelo a ebullición, baje el fuego y déjelo cocer, destapado, durante 15 minutos o hasta que se haya espesado un poco; sazone. Puede conservarla en la nevera hasta 2 días; 2 meses en el congelador. Recaliéntela en cazuela o microondas.

Sírvala caliente sobre pasta o con filetes de ternera a la plancha o escalopes; úsela también para preparar *pizza*.

SALSA BOLOÑESA

- ★ **Preparación:** 15 min
 ★ **Tiempo de cocción:** 90 min
Raciones: 4

2 cucharadas de aceite de oliva
 1 cebolla grande, picada
 1 zanahoria, en trocitos
 1 tallo de apio, picado
 2 dientes de ajo, majados
 500 g de ternera picada
 2 tazas de caldo de carne
 1½ tazas de vino tinto
 2 latas (425 g cada una) de tomate al natural
 1 cucharadita de azúcar

1. Caliente el aceite en una sartén de fondo grueso y sofría la cebolla, la zanahoria y el apio a fuego medio 5 minutos, hasta que se ablanden. Eche el ajo y sofría 1 minuto.
2. Incorpore la carne y rehóguela hasta que esté dorada; deshaga los grumos con un tenedor. Añada el caldo, el vino, los tomates escurridos y machacados y el azúcar.
3. Cuando hierva, baje el fuego y deje cocer sin tapar 1½ horas; remueva de vez en cuando; salpimentar. En la nevera se conserva 2 días; congelada, 2 meses.

Sírvala caliente con pasta o como salsa base de *pizza*.

*Salsa boloñesa (carribo) y
 Salsa espesa de tomate*



**SALSA RÁPIDA DE CACAHUETE*** **Preparación:** 10 min* **Tiempo de cocción:** 5 min**Para** 1½ tazas

- 1 taza de zumo de piña
- 1 taza de mantequilla de cacahuete
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ¼ cucharadita de cebolla en polvo
- 2 cucharadas de salsa de chile dulce
- ¼ de taza de salsa de soja

1. Ponga en un cazo al fuego el zumo de piña, la mantequilla de cacahuete, el ajo y la cebolla en polvo, la salsa de chile y la de soja. Remueva a fuego medio hasta que la mezcla esté homogénea y bien caliente.
2. Añada un poco de agua si prefiere que la salsa quede más ligera. Puede conservarla en la nevera, tapada, durante 3 días. Cuando la vaya a usar, caliéntela en un cazo a fuego medio.

Sírvala con carne gratinada o a la barbacoa, o con pinchitos de pollo a la barbacoa.

*Salsa rápida de cacahuete (arríñis) y
Salsa satay clásica*

SALSA SATAY CLÁSICA* **Preparación:** 5 min* **Tiempo de cocción:** 15 min**Para** 2 tazas

- 1 taza de cacahuetes tostados
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla, picada
- 2 dientes de ajo, majados
- 1 trozo de 3 cm de jengibre verde, rallado
- ½ cucharadita de guindilla
- 2 cucharaditas de *curry*
- 1 cucharadita de comino molido
- 400 ml de leche de coco
- 3 cucharadas de azúcar morena
- 1 cucharada de zumo de limón
- sal, al gusto

1. Pique bien los cacahuetes.
2. Caliente el aceite en una cazuela y sofría la cebolla a fuego medio 5 minutos. Añada el ajo, el jengibre, la guindilla, el *curry* y el comino; sofríalo 2 minutos, removiendo.
3. Ponga la leche de coco, el azúcar y los cacahuetes; baje el fuego y déjelo cocer 5 minutos para que la salsa se espese. Añada el zumo de limón, sazone y sirva. Si quiere la salsa más fina, pásela por la batidora unos 30 segundos.

Sírvala con brochetas de ternera o pollo, o con pollo al *grill*.

SALSA DE LIMÓN CHINA

★ **Preparación:** 10 min
Tiempo de cocción: 5 min
Para: 1 taza

1/4 de taza de zumo de limón
 1/4 de taza de caldo de pollo
 1/2 taza de agua
 1 cucharada de miel
 1 cucharada de azúcar
 1/2 cucharadita de jengibre
 rallado
 1 cucharada de harina de maíz
 1 cucharada de agua
 2 cebolletas, cortadas en rodajas
 diagonales
 un pellizco de sal

1. Ponga en un cazo el zumo de limón, el caldo, el agua, la miel, el azúcar y el jengibre; remuévalo a fuego medio hasta que se disuelva el azúcar.
2. Suba el fuego y llévelo a ebullición; deslíe la harina con la cucharada de agua en un cuenco pequeño, viértala en el cazo y deje que se espese la salsa. Retírela del fuego, eche la cebolleta, sazone con sal y remueva.

Sírvala caliente con verduras, rollos de primavera, pollo a la plancha o fritura de pescado.

SALSA AGRIDULCE

★ **Preparación:** 10 min
Tiempo de cocción: 10 min
Para: 1 taza

2 cucharadas de jerez seco
 1 taza de zumo de lima
 3 cucharadas de vinagre de
 vino blanco
 2 cucharaditas de salsa de soja
 2 cucharadas de azúcar
 morena suave
 2 cucharadas de salsa de
 tomate
 1/2 pimiento rojo mediano,
 en cuadraditos
 1 cucharada de harina de maíz
 1 cucharada de agua

1. Ponga en una cazuela el jerez, el zumo, el vinagre, la salsa de soja, el azúcar y la salsa de tomate. Caliéntelo despacio, sin dejar de remover, hasta que se disuelva el azúcar.
2. Llévelo a ebullición y eche el pimiento; deslíe aparte la harina con el agua, échela en la cazuela y siga cocinando, sin parar de remover, hasta que la mezcla hierva y se espese. Baje el fuego y déjelo cocer otros 2 minutos más. Sírvala enseguida.

Sírvala con pescado a la plancha, gratinado o frito, con cerdo a la plancha o con rollitos de primavera.

*Salsa agri dulce (arriba) y
 Salsa de limón china*



SALSA DE ARÁNDANOS ESPECIADA

* *Preparación: 5 min** *Tiempo de cocción: 5 min**Para 1 taza*

- 250 g de salsa de arándanos enteros embotellada
- 1 cucharadita de cáscara de naranja rallada
- 1/4 de taza de zumo de naranja
- 1 cucharadita de jengibre molido
- 1/2 cucharadita de cardamomo en polvo
- 1/4 de cucharadita de mezcla de especias molida

1. Ponga a cocer a fuego medio la salsa de arándanos, la ralladura, el zumo y las especias.
2. Cuando hierva, baje el fuego y déjelo cocer durante 2 minutos.

Sírvala a temperatura ambiente con pato, pollo o cerdo.

SALSA DE MANZANA

* *Preparación: 20 min** *Tiempo de cocción: 20 min**Para 2 tazas*

- 6 manzanas verdes, en trocitos
- 1/2 taza de agua
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de cáscara de naranja rallada fina
- 1/4 de cucharadita de canela

*De arriba abajo:**Salsa de arándanos especiada,**Salsa de manzana y**Salsa de cebolla caramelizada*

1. Ponga en una cazuela al fuego la manzana con el agua y el zumo. Cuando hierva, tápelo y déjelo cocer 20 minutos, hasta que la manzana esté muy blanda; deje enfriar.
2. Bata fina en la batidora la manzana con el azúcar, la ralladura y la canela. Consérvela tapada en la nevera hasta 3 días.

Sírvala templada o a temperatura ambiente con carne de cerdo. Adecuada también para tortitas, crepes y gofres.

SALSA DE CEBOLLA
CAMELIZADA* *Preparación: 5 min** *Tiempo de cocción: 40 min**Para 1 1/2 tazas*

- 40 g de mantequilla
- 3 cebollas medianas, en rodajas
- 1 cucharada de harina
- 1 1/2 tazas de caldo de carne
- 1 cucharada de vinagre oscuro

1. Derrita la mantequilla en una cazuela y dore bien la cebolla a fuego lento 30 minutos, hasta que está blanda. Eche la harina y rehogue 1 minuto.
2. Vierta poco a poco el caldo, removiendo hasta que se ligue; eche el vinagre. Cuando hierva, baje el fuego y deje que cueza 2 minutos.

Sírvala con filetes o con salchichas y hamburguesas.

SALSA DE MOSTAZA

Preparación: 1 hora
Tiempo de cocción: 15 min
Para: 1 litro

1 taza de caldo de pollo
 6 cebolletas picadas finas
 1 cucharada de vinagre blanco
 2 cucharadas de mostaza amarilla
 1 taza de nata agria

1. Ponga al fuego en una cazuela el caldo, la cebolleta, el vinagre y la mostaza, cuando hierva deje o cocer 5 minutos o hasta que el líquido se reduzca a la mitad. Añada la nata y revuelva, calientela bien sin que hierva.

Sírvala con cerdo, ternero, o conientela a patata o al grill.

SALSA LA TORITA

Preparación: 15 min
Tiempo de cocción: 10 min
Para: 2 platos

5 tomates maduros grandes (cargados)
 1 cebolla grande
 1 taza de vinagre de sidra
 1 taza de azúcar morena suave
 1 taza de Worcestershire
 1 cucharada de mezcla de especias molidas
 1 cucharada de gengibre
 1 de cucharada de clavo molido
 Sal y pimienta

1. Pique los tomates y la cebolla, trézalos en una cazuela con los

demás ingredientes, cuando hierva baje el fuego y cueza 40 minutos, removiendo de vez en cuando. Enfrie la salsa y pásela por la trituradora hasta que quede muy fina, cuando deje que se temple y mézcala en frías con esterilizados. En frías oscura se conserva 6 meses. Una vez hecho 1 litro en la nevera.

Sírvala con filetes, corderos y salmónes o con el queso.

SALSA BARBACOA

Preparación: 15 min
Tiempo de cocción: 6 horas
Raciones: 6

2 cucharadas de aceite
 1 cebolla pequeña picada fina
 1 cucharada de vinagre de sidra
 1 cucharada de azúcar morena
 1 taza de salsa de tomate
 1 cucharada de salsa Worcestershire

1. Caliente el aceite y sofría la cebolla a fuego lento 3 minutos. Eche los otros ingredientes y cueza 3 minutos sin tapar. Se conserva en nevera 1 semana.

Sírvala con carnes, también esas o salsas con la barbacoa.

*De arriba abajo:
 Salsa de mostaza, Salsa barbacoa
 y Salsa la torita*



SALSA PARA TACOS

Preparación: 10 min
Tiempo de cocción: 20 min
Para 1 1/2 tazas, aprox

- 1/2 taza de aceite
- cebolla pequeña picada fina
- cucharadita de clavo molido
- 1 cucharadita de comino molido
- 1/2 cucharadita de cilantro en polvo
- diente de ajo molido
- 1 pimiento rojo y 1 pimiento verde pequeños, en trocitos
- 2 tomates maduros grandes, picados finos
- 1 cucharadita de azúcar, sal y pimienta

1. Caliente el aceite en un cazo y sofría la cebolla 2 minutos hasta que se ablande. Déjela espectral y relóguelas otro minuto; añado el ajo y el pimiento y sáltealos 2 minutos.
2. Añade el tomate y remuévalo con los otros ingredientes. Cuando hierva, baje el fuego al mínimo y cuézalo 15 minutos hasta que empiece a espesarse; remuévalo de vez en cuando. Añade el azúcar, remuévalo y salpimentalo. Guárdalo en una jarra en la nevera hasta 3 días.

Sirvala con tacos o nachos, o para mojar frutos de mar.

SALSA CÓCTEL DE MARISCOS

Preparación: 10 min
Tiempo de cocción: ninguno
Para 1 1/2 tazas, aprox

- 1/2 taza de mayonesa
- 1/2 taza de nata
- 2 cucharaditas de Worcestershire
- 1/2 taza de salsa de tomate
- 1/2 taza de queso
- 1/2 taza de pimienta blanca
- Remuévalo en un cuenco o mayonesa, la nata y las salsas hasta que se mezcle bien. Añade el tabasco y la pimienta.

Sirvala con langostinos, gambas o calapas cocidos.

SALSA DE ENLUTO

Preparación: 5 min
Tiempo de cocción: ninguno
Para 1 1/2 tazas

- 1/2 taza de yogur
- 1/2 taza de nata ligera
- 1/2 taza de crema de queso
- 1/2 taza de queso fresco
- 3 cucharaditas de pimienta negra molida

1. Bata el yogur con la nata y la crema de queso hasta que quede cremoso. Añade el queso fresco y la pimienta. Remuévalo bien.

Sirvala con pescado o para salear patatas al vapor.

De arriba:

salsa para tacos, Salsa cóctel y salsa de enluto

Salsa Holandesa

Es una salsa sabrosa y de color dorado que admite muchas variaciones. Sirvala templada con pollo o pescado cocidos o al vapor, con huevos y con verduras al vapor o cocidas.

SALSA HOLANDESA BÁSICA

Derrita 175 g de manteca en un cazo: retire la espuma que se forme en la superficie y deje que se enfríe la manteca.

Ponga en otro cazo 2 cucharadas de agua y 4 yemas de huevo batidas con las varillas unos 30 segundos hasta que la mezcla quede pálida y cremosa.

Ponga el cazo a fuego lento y continúe batiendo otros 3 minutos hasta que quede una mezcla espesa y espumosa; retire del fuego (procure que no se caliente demasiado el cazo para que las yemas no se cuajen).

Vierta poco a poco la manteca fría en la mezcla, batiendo con las varillas; remueva bien después de cada adición; eche el resto de la manteca en el fondo del cazo, sin dejar de batir. Procure que no caiga el suero blanco que quedará en el fondo del cazo, aunque un poco no tiene importancia. Añada 1 cucharada de zumo de limón; sazone con sal y pimienta y remueva. Para 1 1/2 tazas.



SALSA HOLANDESA CON NARANJA (SALSA MALTINA)

Sustituya la cucharada de zumo de limón por 2 cucharadas de zumo de naranja. Antes de incorporarla a la salsa, cueela para que no quede nada de pulpa.

SALSA HOLANDESA AL CILANTRO Y

Monte no muy firme 1/2 taza de crema; incorpórela a la salsa holandesa con una cucharadita de sal y pimienta a su gusto.

SALSA HOLANDESA EN BATIDORA

Se emplean las mismas cantidades que para la holandesa básica, pero en la batidora las yemas de huevo con el agua y el zumo de limón durante 10 segundos, derrita la manteca y retire la espuma de la superficie. Con la batidora en marcha, añada en hilo fino la manteca hasta que quede fría. Pise la salsa a un cuenco y sazone a su gusto.

De izquierda a derecha:

Salsa holandesa básica, holandesa con naranja y holandesa al cilantro.

Salsas Blancas

Todas las salsas blancas se derivan de la salsa francesa por excelencia, la *besamel*. Cremosas y fáciles de elaborar, resultan maravillosas con coliflor o brécol, con pescado o carnes frías.

SALSA BLANCA CLÁSICA

BESAMEL
 Ponga en un cazo 1 taza de leche, unas rodajas de cebolla, 1 hoja de laurel y 6 granos de pimienta. Cuando hierva, retire la cazuela del fuego y déjelo en infusión 10 minutos. Cueza la leche. Derrita en un cazo 30 g de manteca y rehogue 1 cucharada de harina a fuego medio durante 1 minuto hasta que este dorada y salgan burbujas. Vierta la leche poco a poco, removiendo bien cada vez, hasta que la salsa quede muy fina. Una vez incorporada, déjela cocinar 5 minutos.

removiendo a fuego medio hasta que la mezcla hierva y se espese. Deje que hierva 1 minuto más y retire la cazuela del fuego; salpimentar. Para 1 taza.

Nota: la infusión de la leche con cebolla, laurel y pimienta enriquece la salsa. Use leche entera si la salsa lleva más ingredientes que le den sabor.

De izquierda a derecha:
 Salsa blanca clásica, Salsa de queso,
 Salsa de Curry y
 Salsa de perejil

SALSA DE CURE

Rehogue 2 minutos en la mantequilla 1 cebolla pequeña muy picada con 2 cucharaditas de *curry* hasta que esté blanca. Rehogue la harina y siga la receta de la salsa blanca.

SALSA DE QUESO (MORNAY)

Haga la misma *besamel*, pero con 1 1/2 tazas de leche. Añada al final 1 1/2 taza de queso fuerte rallado fino y 1 1/2 de taza de mostaza en polvo. Remueva hasta que el queso se derrita y la salsa quede fina. Sazone.

SALSA DE PEREJIL

Añada 1/2 de taza de perejil fresco picado a la *besamel* ya hecha y mézclalo bien. Puede emplear cualquier hierba fresca: cebollino, eneldo o estragón, o una mezcla de todos frescos a su gusto.

Salsas para mojar

Imprescindibles en la cocina asiática, realzan el sabor de las frituras de pescado y mariscos. Son fáciles de preparar y aportan color a la mesa haciéndola más atractiva.

SALSA DE PEPINO

Ponga en la picadora 1 pepino, 1 diente de ajo, 1 cucharada de aceite de cacahuate, 2 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de vinagre de arroz y 1 de limón. Bata hasta quede en trocitos pequeños; pásalo a un colador. Desacete 1 cucharada de azúcar con 1/2 de taza de vino blanco o vinagre de arroz y 1 de taza de agua. Agregue al cuenco. Sirva la salsa con rollos de primavera o tortitas de pescado fritas. Para 1 taza, aprox.

SALSA DE JENGIBRE

Ponga en un cuenco pequeño 1 cucharadas de jengibre rallado, 2 de aceite de cacahuate, 2 de salsa de chile dulce, 1 cucharadita de azúcar y 1 cucharada de cilantro picado. Remuévalo bien y sirva la salsa con pollo o pato cocidos al vapor o fritos con cualquier plato de cocina china. Para 1/2 taza, aprox.

De izquierda a derecha:
Salsa de pepino, Salsa de
jengibre y Salsa picante
tailandesa



De izquierda a derecha:
Salsa de soja con sésamo,
Salsa de coco y guindilla
y Salsa japonesa

SALSA DE COCO Y GUINDILLA

Coberte 2 cucharadas de aceite y rehoga 30 segundos 2 cucharadas de pasta de curry y 1 guindilla roja picada troceada. Añade 1/2 taza de leche de coco, 1 cucharada de azúcar, 1 de salsa de pescado y 1/4 de taza de jilbi, haca picada remuévalo a fuego lento 2 minutos. Sirva la salsa caliente con pescado o mariscos fritos. Para 1/2 taza, aprox.

SALSA PICANTE TAILANDESA

Mezcle en un cuenco 2 cucharadas muy picadas, 1 cucharadita de chile en polvo, 1 cucharada de zumo de limón, 1 de salsa de pescado y 1 cucharadita de azúcar. Sirva con platos tailandeses de cerdo, ternera o pollo. Para 1/2 de taza, aprox.

SALSA DE SOJA CON SÉSAMO

Disuelva a fuego lento en un cazo 1/2 taza de azúcar con 1 de vinagre blanco o de arroz. Páselo a un cuenco y añada 2 cucharadas de salsa de soja, 1 de semillas de sésamo tostadas, 1 de miel y 1/4 de cucharadita de sal. Sirva con cualquier entrada tailandesa o china, o con pollo o pescado fritos o al vapor. Para 1 1/2 tazas.

SALSA JAPONESA

Ponga en un frasco 1/2 taza de zumo de limón, 1/2 de salsa de soja, 1 cucharada de mirin, 1 de sake, 1 de bonito seco y un trozo de 5 cm de jilbi, haca. Enfríe 24 horas, cuéle y guarde en el frasco. Conserve en la nevera 2 meses. Sirva con sushi o sashimi. Para 1/2 tazas (los ingredientes se venden en comercios asiáticos).



ALIÑOS

Don el toque final a las ensaladas y distinguen el repertorio de un buen cocinero. Incluyamos aquí desde los sencillos con aceite y vinagre hasta los que llevan huevo, nata o yogur.

ALIÑO DE LAS MIL ISLAS (SALSA ROSA)

- * **Preparación:** 10 min.
- * **Tiempo de cocción:** no tiene
- Para:** 4 de taza

1/2 taza de mayonesa entera
1 cucharada de tomate concentrado
1 cucharada de mostaza francesa
2 cucharaditas de vinagre de manzana
sal y pimienta blanca

1. Ponga en un cuenco pequeño la mayonesa, el tomate, la mostaza y el vinagre, remueva hasta que esté bien mezclado y sazone.
2. Puede conservarlo tapado en la nevera hasta 3 días.

Se sirve tradicionalmente con hojas de lechuga.

ALIÑO CÉSAR

- * **Preparación:** 10 min.
- * **Tiempo de cocción:** 1 min.
- Raciones:** 6

1 huevo
2 cucharaditas de vinagre de vino blanco
3 cucharadas de mostaza de Dijon
1 filete de anchoa
1 diente de ajo, majado
1/2 de taza de aceite

1. Cueza el huevo en agua hirviendo durante 1 minuto; sáquelo de cazo cúbralo y échelo en un cuenco pequeño. Añada el vinagre, la mostaza, la anchoa y el ajo; bata bien hasta que todo esté mezclado.
2. Vierta el aceite en un hilo fino, sin dejar de batiir hasta que quede fino y cremoso. Puede conservarlo en la nevera 2 días.

Sírvalo con ensalada César (lechuga, bacon crujiente, pan frito y virutas de parmesano). También con ensaladas verdes.

*Aliño de las Mil Islas (arriba)
y Aliño César*



AÑO templado de BEICON

* **Preparación:** 10 min
Tiempo de cocción: 5 min
Raciones: 6

- 4 lonchas de beicon
- 2 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de vinagre de sidra
- 2 cucharadas de mostaza en grano

1. Recorte la corteza y la grasa del beicon y cortelo en tres finas. Sécuelo en el aceite caliente hasta que esté crujiente.
2. Retire o del fuego y añada el vinagre y la mostaza y déjelas volar.

Sírvalo con patatas cocidas o con ensalada de espinacas.

AÑO de QUESO AZUL

* **Preparación:** 5 min
Tiempo de cocción: 15 min
Para: 1 a 2

- 2 cucharadas de mayonesa en grano
- 1 cucharada de nata espesa
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- 1 cucharadita de cebollino picado
- 50 g de queso azul
- Sal y pimienta blanca

1. Mezcle en un cuenco la mayonesa, la nata, el vinagre y el cebollino.

2. Desmenuce el queso y mézclelo suavemente con la mezcla de mayonesa. Consérvelo apartado en la nevera hasta 3 días.

Sírvalo con espinacos verdes cocidos, patatas hervidas o sobre panas recién horneadas. Una ensalada verde.

AÑO DE LUVÓN
MEDITERRANEO

* **Preparación:** 5 min
Tiempo de cocción: 10 min
Raciones: 6

- 2 cucharadas de escarola
- 1 limón en conserva, picada
- 1 diente de ajo pequeño
- 1 cucharadita de miel, temporal
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 cucharadita de orégano fresco
- 1 cucharadita de pimienta
- 2 cucharadas de piñones
- 1 ensalada recién hecha

1. Triture muy fina en la picadora la escarola de limón con el ajo y la miel.
2. Añada el aceite, el zumo de limón, el orégano y los piñones. Déjela hasta que quede bien fino. Sazone con la pimienta.

Sírvalo con guisantes cocidos, con ostas en sal, conchito con verduras guisadas, resaca con pan de queso con salmón, la salsa de la

Desde arriba: Año templado de beicon, Año de queso azul y Año mediterráneo

Vinagretas

Se componen de aceite, vinagre o limón, aunque a menudo se enriquecen con hierbas, mostaza y otros condimentos, realzando el sabor — la frescura de la ensalada más simple.

VINAGRETA BÁSICA MINUTIFRANES

Ponga en un frasco pequeño con tapa de rosca 2 cucharadas de zumo de limón, 1 de taza de aceite de oliva virgen, 1 cucharadita de mostaza francesa y pice con sal y agítelo. Sazone a gusto.

VINAGRETA DE HIERBAS

Deje en infusión la hierba que prefiera con el vinagre (vea la siguiente receta) y haga una vinagreta básica o bien, añada a la vinagreta 1 cucharada de hierbas frescas picadas finas.

VINAGRETA DE AJO Y LIMÓN

Foraje en un frasco pequeño con tapa de rosca 2 cucharadas de zumo de limón, 1 de taza de aceite vegetal y 1 cucharadita de mostaza en grano. Añadir el diente de ajo picado, aceite en el frasco y agítelo para mezclar todo. Déjelo reposar durante 30 minutos para que los sabores se mezclen. Retire el diente de ajo y agítelo de nuevo antes de servir. Sazone con sal y pimienta blanca.

VINAGRETA BALSÁMICA

Ponga en un cuenco 2 cucharadas de vinagre balsámico y 1 cucharadita de mostaza francesa. Vierta 1 1/2 de taza de aceite de oliva virgen en hilo fino mientras bate. Salpimente.

AJÍÑO DE NARANJA Y SESAMO

Ponga en un frasco 2 cucharadas de zumo de naranja, 1 cucharadita de esencia de naranja rallada, 1 1/2 de taza de aceite vegetal y 1 de cucharadita de aceite de sesamo. Tapelo y agítelo; ponga pimienta negra recién molida.

VINAGRETA LAS HIERBAS

Mezcle 1/4 de taza de hierbas frescas (es raión, menta, perejil, cilantro o albahaca) con 1 litro de vinagre de vino blanco. Póngalo en una botella esterilizada y déjelo reposar 1 semana, agitando la botella de vez en cuando. Cuele y ponga en un frasco esterilizado con un tapón de goma, fresco.

Desde la izquierda: Vinagreta básica, Vinagreta de hierbas y Vinagreta de ajo y limón.

Desde la izquierda: Vinagreta básica, Vinagreta de hierbas y Vinagreta de ajo y limón.



Mayonesa

Se emplea como aliño para ensaladas o como salsa, sobre todo para el pescado, aunque permite muchas variaciones. Cuando comience la técnica le será fácil hacerla. Consulte la página 59.

MAYONESA BÁSICA

Ponga en un cuenco 2 yemas de huevo, añada 1 cucharadita de mostaza de Dijon y otras 2 de zumo de limón. Bata 30 segundos hasta que quede ligero y cremoso. Añada aceite de oliva refinado de cucharadita en cucharadita, sin dejar de batir, según se vaya espesando aumente la cantidad de aceite, hasta completar una taza entera. Ponga otras 2 cucharaditas de zumo de limón y sazone con sal y pimienta blanca. Para la taza aproximadamente.

MAYONESA EN BATIDORA

Se usan los mismos ingredientes que para la mayonesa clásica. Ponga las yemas, la mostaza y el zumo de limón en la batidora y bátalas durante 10 segundos; con la batidora en funcionamiento, vaya echando el aceite poco a poco en hilillo fino hasta emulsionar la salsa. Pasele a un cuenco y sazone a su gusto.

Mayonesa básica (izquierda), Alioli (arriba, derecho), Salsa tartara (abajo, izquierda) y Aliño verde de la diosa (abajo, derecho)

ALIOLI (MAYONESA DE AJO)

Mak en el mortero 3 dientes de ajo grandes y añádalos a la mayonesa en vez de mostaza.

SALSA TARTARA

Prepare una mayonesa básica, añada 2 cebolletas muy picadas, 2 cucharadas de alcachofas picadas, 2 de pepinillos picados, 1 de perejil picado fino y 2 cucharaditas de estragón, también picado fino.

VINO VERDE DE LA DIOSA

Añada a una mayonesa 4 filetes de anchoa picados finos, 1 diente de ajo molido, 1/2 de taza de vinagre y 1/2 de taza de hierbas frescas picadas.



CONDIMENTOS

Se sirven como guarnición y pueden ser *chutneys* (salsas de fruta picantes), *acompañamientos* y *salsas mexicanas*. *Boscajos* en verduras o frutas realzan los platos más sencillos.

ACOMPANAMIENTO DE MAÍZ

- * **Preparación:** 5 min
Tiempo de cocción: 25 min
Para: 2 tazas

1/2 c. de taza de azúcar
 1 c. de taza de vinagre blanco
 2 c. de cucharitas de mostaza seca
 1 c. de cebolla picada fina
 25 g. de maíz en conserva
 1/2 c. de taza de pimiento rojo picado fino
 1 c. de cucharada de guindilla picada
 1 c. de cucharada de curcuma
 1 c. de cucharada de sal
 2 c. de cucharadas de harina de maíz
 1 c. de cucharada de agua

1. Disuelva el azúcar con el vinagre y la mostaza en una cazuela. Cuando rompa el fuego y cueza 5 minutos. Añada la cebolla, el maíz, el pimiento, la guindilla, la curcuma y la sal, y cocinalos hasta que se ablanden.
2. Disuelva la harina con el agua y añadala a la cazuela. Cueza hasta que se espese. Páselo a un frasco caliente y esterilizado. Tape y guárdelo en sitio fresco y oscuro.

Sírvalo con carnes frías y con patatas rellenas.

CHUTNEY DE MANGO

- * **Preparación:** 15 min
Tiempo de cocción: 1 h y 10 min
Para: 3 tazas

3 mangos grandes
 1 c. de cucharada de sal
 1 taza de vinagre blanco
 1 c. de cucharada de azúcar
 2 g. de guindillas pequeñas picadas
 5 cm. de jengibre fresco picado
 1 c. de taza de cardamomo picado fresco

1. Pele y deshuese los mangos. Pique la carne y póngales sal.
2. Póngala a cocer en una cazuela con el vinagre y el azúcar. Bata el fuego y cueza 5 minutos.
3. Añada el mango, la guindilla, el jengibre y los cardamomos, cocinalos a fuego lento 1 hora o hasta que el mango se ablande. Viértalo en frascos esterilizados y tápelos. Conserve en sitio fresco y oscuro.

Sírvalo con platos a curry, salsas y carnes frías.

*Acompañamiento de maíz y
 Chutney de mango*



ACOMPANAMIENTO DE BERENJENAS

Preparación: 15 min + reposo

Tiempo de cocción: 15 min

Para: 1 + tazas, aprox

400 g de berenjenas pequeñas,
en rodajas de 5 mm
sal

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cebolla morada, picada fina

1/2 dientes de ajo machacados

1 cucharada de azúcar morena

2 cucharadas de vinagre

halsámico

1 cucharada adicional de aceite
de oliva

1/2 de taza de perejil picado

1. Ponga las rodajas de berenjena en un escurridor, échelas sal y déjelas sudar 20 minutos.
2. Caliente 1 cucharada del aceite en una sartén, sofría a fuego medio la cebolla y el ajo unos 8 minutos, hasta que se ablanden. Sáquelo con una espumadera y pongalo en un cuenco.
3. Enjuague las berenjenas, escórralas y séquelas con papel absorbente. Caliente el resto de aceite y frías a fuego medio por 2 minutos. Baje el fuego y déjelas otros 5 minutos o hasta que estén blandas y

bien hechas; remueva a menudo para que no se peguen.

4. Ponga las berenjenas con la cebolla, agregue el azúcar, el vinagre, el aceite y el perejil y remuévelo todo. Tápelo con plástico transparente y déjelo reposar 40 minutos. Puede conservarlo tapado en la nevera 1 día; sírvalo a temperatura ambiente.

Sírvalo con cordero o cordero a la barbacoa, granados y asados. También para una *bruschetta* (tostadas a la italiana), con carne para relleno de *panada* (empanada) o para acompañar carnes frías.

CREMA DE RABANO PICANTE

*** Preparación:** 5 min

Tiempo de cocción: 10 min

Para: 2 + de taza

1 + de taza de crema de
rábano picante embolsada
1 + de taza de nata líquida
1 cucharada de cebollino
fresco en trozos
sal y pimienta

1. Bata el rábano y la nata agria hasta que se mezclen bien.
2. Incorpore el cebollino; mezcle bien y salpimente a su gusto.

Sírvala con *crudités* de verduras, ensaladas, pescado ahumado o tortitas frías de pescado.

*Acompañamiento de berenjenas (arriba) y
a crema de rábano picante*

HARISSA

- * **Preparación:** 10 min
Tiempo de cocción: 20 min
Raciones: 6

100 g de guindillas rojas
 1 cucharada de semillas
 6 dientes de ajo machacados
 1/4 de taza de sal
 1/4 de taza de cilantro molido
 1/4 de taza de comino en polvo
 1/4 de taza de aceite de oliva

1. Corte el tallo de las guindillas
 pártalas por la mitad a lo largo
 y quítele las semillas. Pon-
 gas en un cuenco cubiertas
 de agua, bien caliente y deje
 que se ablanden durante
 5 minutos.
2. Estra las guindillas y
 póngalas en la trituradora con el
 ajo, la sal y las especias. Con
 el motor en funcionamiento,
 verta en poco a poco el aceite
 hasta que la mezcla quede
 homogénea. Puede conservar
 la salsa tapada en la nevera
 hasta 2 semanas. Sirvala a
 temperatura ambiente como
 acompañamiento.

Sírvala con platos de la
 cocina marroquí, o para dar
 un toque picante a sopas y
 estofados.

ACOMPANAMIENTO DE TOMATE

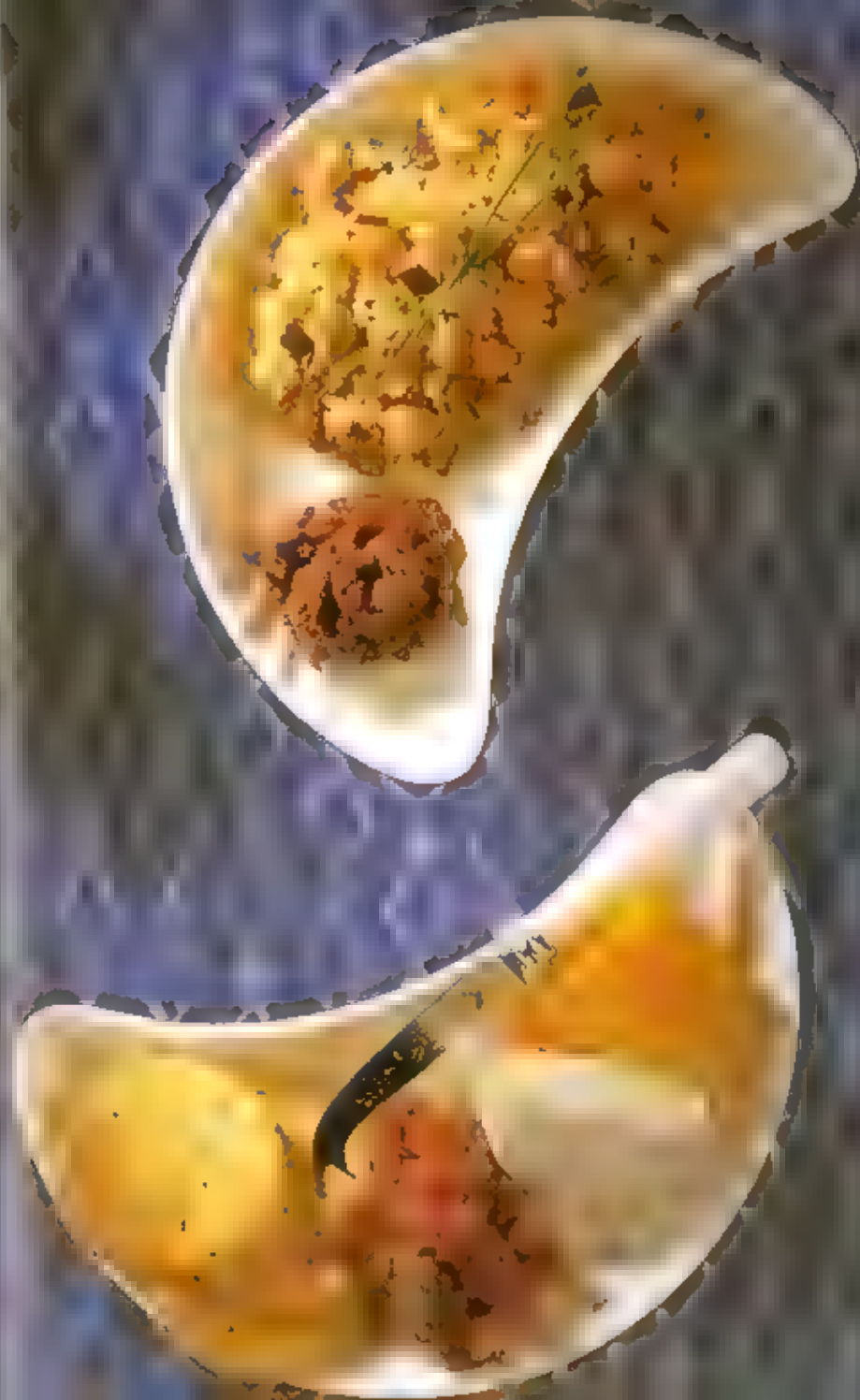
- * **Preparación:** 15 min
Tiempo de cocción: 1 h y
 10 min
Para: 4 tazas

1.5 kg de tomates, en trozos
 grandes
 3 cebollas grandes, picadas
 2 tazas de azúcar morena
 suave
 2 tazas de vinagre de
 estragón
 2 dientes de ajo machacados
 2 cucharaditas de allíumaca
 seca
 1 cucharadita de mostaza seca
 1 cucharadita de curry en polvo
 1 cucharadita de mezcla de
 especias en polvo

1. Ponga los ingredientes en una
 cazuela y lívelos a ebullición
 a fuego lento, removiendo
 constantemente hasta que el
 azúcar se disuelva.
2. Baje el fuego y deje que
 cueza durante 1 hora hasta
 que la mezcla se espese.
 Remueva de vez en cuando.
 Póngalo en frascos estien-
 lizados calientes y tápelos
 antes de que se enfríe. Guár-
 delos en sitio fresco y oscuro.

Sírvalo con queso y gallinas
 saladas, o con carnes asadas y
 frías, hamburguesas y
 dimanches fuertes.

*Harissa (arriba) y Acompañamiento
 de tomate*





GUINIFY DE FRUTAS

Preparación: 15 min

* **Tiempo de cocción:** 1 h y 15 min

Para: 5 tazas

- 400 g de manzanas verdes
- 200 g de peras
- 2 cebollas, picadas
- 1 taza de pasas sin tallos
- 1/2 taza de grosellas
- 1/2 taza de azúcar morena suave
- 2 dientes de ajo, machacados
- 3 tazas de vinagre de sidra
- 1 cucharadita de polvo de cinco especias
- 1 cucharadita de bayas de pimienta mezcladas
- 1/2 taza de tomate concentrado

- 1 Peler las manzanas y las peras y cortarlas en trozos. Póngalos a cocer a fuego medio en una cazuela con la cebolla, las pasas, las grosellas, el azúcar, el ajo, el vinagre, las especias y el tomate.
- 2 Cuando hierva, baje el fuego y cueza 1 hora, hasta que la fruta se hierva.
- 3 Enváselo en frascos esterilizados calientes y tápelos. Guárdelo en sitio fresco y oscuro.

Sírvalo con carnes frías, queso o salsichas.

MERMELADA DE CILILÍ

Preparación: 25 min

* **Tiempo de cocción:** 30 min

* **Para:** 1 oz

- 12 chiles cililí pequeños rojos
- 2 tomates rojos, medianos
- 1 cebolla pequeña, picada fina
- 1 manzana verde, cortada fina
- 1 taza de vinagre de vino
- 1 litro
- 1 taza de azúcar

- 1 Corte los chiles en largo y quite las semillas. Póngalos con el corte hacia abajo en una bandeja de horno y gratínelos con el grill precalentado hasta que la piel se ennegrezca. Tápelos con papel de aluminio y deje que se enfríen.
- 2 Haga un corte en cruz en la base de los tomates, escóloslos en agua a hervor unos 2 minutos y déjelos en agua fría. Peler los chiles y los tomates y córtelos en trozos.
- 3 Ponga en una cazuela a fuego la cebolla, la manzana, el vinagre y el azúcar, añada el tomate y los chiles y remueva para disolver el azúcar. Cuando hierva, baje el fuego y cueza 30 minutos. En la nevera se conserva tapado 1 mes.

Consejo: Úsalo con muerlones, con la carne de cerdo que se cocina en la olla, con carnes frías o para acompañar que pique en sopas y guiso.

Salsas de pesto

El pesto, una salsa espesa que no requiere cocción, se hace tradicionalmente con albahaca, piñones y queso parmesano pero resulta también deliciosa con otras hierbas y verduras

PESTO DE ALBAHACA

Lave y escurre 2 manojos de albahaca. Bata las hojas con 1/2 taza de piñones tostados, 2 dientes de ajo machacados y 1/2 taza de queso parmesano rallado hasta que quede bien picado. Añada 1/2 taza de aceite de oliva en hilo y siga batiendo hasta que se mezcle bien. Sazone con

PESTO DE PEREJIL

Lave y escurre 2 manojos de perejil sin tallos. Bata con 2 cucharadas de zumo de limón, 1 diente de ajo y 1/2 taza de almendras tostadas sin piel hasta que quede bien picado. Añada 1/2 taza de aceite de oliva refinado en hilo y siga batiendo hasta que se mezcle bien. Sazone

PESTO DE MATACANAL

Lave y escurre las hojas de 2 manojos de matacanal. Bata las en la batidora con 1-2 dientes de ajo, 1/2 taza de nueces de macadamia tostadas y queso parmesano o pecorino rallado hasta que quede picado. Vierta en hilo 1/2 taza de aceite de oliva virgen hasta que quede espeso y cremoso. Sazone

PESTO DE CILANTRO

Quite las raíces a 2 manojos de cilantro y deje a tal. Lave y escurre bien y póngalos en la batidora con 2 dientes de ajo machacados, 1/2 taza de nueces de macadamia tostadas y 1 cucharadita de galletita picada. Bata bien. Vierta en hilo 1/2 taza de aceite de oliva hasta que se mezcle bien. Sazone

PESTO DE TOMATES SECOS

Ponga en agua muy caliente 1 taza de tomates secos para ablandarlos, escurrelos bien y bátelos bien en la batidora con 1 diente de ajo machacado, 1/2 taza de nueces y queso parmesano. Vierta en hilo 1/2 taza de aceite de oliva hasta que se mezcle bien. Sazone



Pesto de albahaca (izquierda) y Pesto de perejil



Pesto de matacanal (arriba), Pesto de cilantro (abajo, izq.) y Pesto de tomate secos (derecha)

De izquierda a derecha: Pasta de queso azul y Mantequilla de anchoas

Mantequillas

Una manera fácil de preparar gran cantidad de platos es añadirles una mantequilla de sabores. Enrolle la mantequilla en papel y cubrala con plástico; enfriela y córtela en rebanadas

PASTA DE QUESO AZUL

Ponga en la batidora 200 g de queso azul, 125 g de mantequilla y 1 cucharadita de zumo de limón. Batalo durante 30 segundos o hasta que esté bien mezclado.

MANTEQUILLA DE ANCHOAS

Ponga en un cuenco pequeño 125 g de mantequilla blanda y 4 filetes de anchoa picados finos, 1 cucharada de zumo de limón y 1 cucharada de perejil fresco picado fino. Batalo con la batidora de varillas hasta que esté bien mezclado.

*De izquierda a derecha:
Mantequilla de mostaza,
Mantequilla de ajo y
hierbas y Pasta de curry*

MANTEQUILLA DE MOSTAZA

Bata con la batidora de varillas 125 g de mantequilla blanda, 2 cucharaditas de cáscara de limón rallada, 1 cucharada de zumo de limón y 1 de mostaza en grano.

MANTEQUILLA DE AJO Y HIERBAS

Bata con la batidora de varillas 2 dientes de ajo machados, 125 g de mantequilla blanca y 2 cucharaditas de hierbas frescas picadas, hasta que quede bien mezclado.

PASTA DE CURRY

Tueste en una sartén a fuego medio 2 cucharaditas de curry en polvo durante 1 minuto o hasta que desprenda su aroma. Páselo a un cuenco, deje que se enfríe y añada 125 g de mantequilla. Batalo con la batidora de varillas hasta que quede bien mezclado.

Acompañamientos fríos

Fáciles de hacer, alegrarán la mesa y casi siempre se pueden preparar con antelación. Indispensables para los platos picantes, son una delicia para los amantes de las especias.

RODAJAS DE PLÁTANO CON COCO

Pele 2 plátanos grandes y córtalos en rodajas gruesas. Remóvelas en 1/2 taza de zumo de limón y rehócelas fuego en bastante coco rallado hasta que queden bien cubiertas. Sírvalas a temperatura ambiente.



*Rodajas de plátano con coco, pasas y
Yogur con yogur*

PEPINO CON YOGUR

Mezcle 2 pepinos limones (de piel fina), pelados y cortados en trozos, con 1 taza de yogur. Tueste en olla sellada 1 cucharadita de comino en polvo durante 1 minuto hasta que desprenda su aroma. Échelo sobre la mezcla del yogur y añada 1/2 cucharadita de jengibre molido. Sazone con sal y pimienta negra recién molida. Páselo a un cuenco de servir y espolvoree un poco de pimentón para adornar. Sírvalo frío.



ACOMPANAMIENTO FRÍO DE TOMATE

Pique finos 1 tomate mediano y 1 cebolla pequeña. Mézclelos con 2 cucharadas de hojas de hierbabuena picadas finas y 1 cucharada de zumo de limón. Añada 1 cucharadita de azúcar y sazone con sal y pimienta. Sírvalo frío.



CHUTNEY DE CILANTRO

Lave, seque y pique grueso 1 manojo grande de cilantro con sus raíces. Póngalo en la batidora con 1/2 taza de coco rallado, 1 cucharada de azúcar morena suave y una de jengibre fresco rallado. 1 cucharadita de sal, 1 cebolla pequeña picada y 2 cucharadas de zumo de limón. Quitar semillas a 1-2 guindillas verdes pequeñas, córtelas en trozos y agréguelas a la batidora. Bátilo durante 1 minuto o hasta que todo quede bien picado. Sírvalo frío.



ACOMPANAMIENTO CREMATO CON HIERBABUENA

Mezcle 1/2 taza de nata con 1/2 de yogur, añada 1/2 taza de hierbabuena picada y un poco de cayena. Sírvalo frío.



*De izquierda a derecha:
Acompañamiento frío de tomate
Chutney de cilantro
Acompañamiento cremoso con
hierbabuena*

Salsas mexicanas

Bien sazonadas, a menudo con chiles, acompañan distintos platos de la cocina mexicana, resultan también excelentes con carnes frías o a la barbacoa con verduras.

SALSA DE MELOCOTON

Para 2 michelines y cordeles
en estas Mezcla en un cuenco
cuel mado de zumo de lima,
2 cucharaditas de salsa de pes-
cero y 2 cucharadas de le-
che. Mezcla y cubre con la
cuchara y presiona. 1 cucharada de
lechadura y 1 de clonaro,
mezclados en un cuenco.
1 paja, cubre en la nevera
30 minutos y sirve.

DOI: 10.1002/for

SALSA DE TOMATES GRATINADOS

Coloca el **grut** Corte en dos + tomates maduros, que se asen en las y grúñelos sobre papel de aluminio con el corte hacia abajo hasta que la masa se hache de los lados píquelos Mezcla en un cuenco, e y añade 2 cebolla roja picada 1-2 dientes de ajo machacados 2 cucharadas de salsa sin semillas y picadas, de salsa de tabaco picado 1 cucharada de aceite de oliva 1 de zumo de lima o limón sal y pimienta negra molida Deje reposar al menos una hora Para la salsa

SALSA LE PIVTENTO ROJO

Caliente el *grill* Correo

2 cm en 15 rojos a lo largo en cuatro tiras, quite las sementes y póngalos con la piel hacia arriba en la rejilla del horno forrada con papel de aluminio, cubra 1 pie con aceite Grúnelo 8-10 minutos hasta que la piel se parche y ennegrezca, procure que la carne no se cueña. Súquelos, típelos y deje reposar unos 10 minutos. Ponga en la rejilla 1 cebolla normal cortada en tiras de 1 cm y 1-2 chiles de ajo sin piel ni granos 5 minutos después al vuelta hasta que estén algo blandos procure que no se quemen (pero que no amaguen). Pele los pimientos y córtelos en trozos grandes (que se queden los aros de cebolla y pele los aros). Pase por la trituradora el pimiento, la cebolla y 1-2 chiles rojos pequeños hasta que estén picados, pero no deshechos. Ponga a mezclar en un cazo y añada 2 cucharadas de aceite de oliva de 1/2 taza de albahaca picada, 1 cucharadita de sal y 1 cucharón. 1 cucharada de vinagre de vino, sal y pimiento negro se mueva bien. Ponga a hervir, aprox

SALSA DE MANGO

CON + ELR + A + U + ENA

1. Agua en un cuenco de cristal u cerámico.
2. Nuevos naclados cortados en dados.
3. Cebollitas picadas finas.
4. Pizca de yerba buena picada.
5. 1 cucharada de zumo de limón y un poco de pimienta negra en macha, mézclalo bien.
6. Pape el cuenco con plástico transparente y tapaja reposa al menos 15 minutos, si la temperatura ambiente es conserva bien, apacala en la nevera durante 1 día para 1 a 2 tazas aproximadamente.

Consejo: emplee más gelatina para conservar si no es a temperatura adecuada. La salsina se puede hacer para congelar en los siguientes pasos:

Ինքնագրի վրա և թվագրված
 Կարգի զեղ թղթի վրա
 Կաշված զեղ տառապանակի վրա
 Կաշված զեղ յուրաքանչյուր թղթի և
 Եստեղծված Կարգի զեղ տառապանակի
 վրա ինքնագրի վրա



SALSAS DULCES

Realzar postres sencillos como helados, frutas al natural o cocidas, tortitas y budines resulta una tarea bastante fácil si se les enriquece con estas apetitosas salsas dulces.

SALSA DE CHOCOLATE CALIENTE

Preparación: 5 min.

*** Tiempo de cocción:** 20 min.

Para: 1 1/2 tazas, aprox.

200 g de chocolate negro,
troceado
1/2 de taza de agua
1 cucharada de azúcar refinada
2 cucharadas de esencia de
vainilla
1/4 de taza de nata
1 cucharadita de mantequilla
1 cucharada de ron o brandy,
opcional.

1. Ponga el chocolate con el agua y el azúcar al baño María a fuego lento hasta que se derrita, déjelo cocer otros 15 minutos, removiendo de vez en cuando.
2. Retírelo del fuego e incorpore los demás ingredientes; remueva y sírvale al momento. Consérvela hasta 2 semanas en un frasco cerrado si se espesa en la nevera; caliéntela despacio.

Sírvala caliente con helado o como salsa para profiteroles, gófres y tortitas.

SALSA DE NATA AL BRANDY

Preparación: 10 min.

*** Tiempo de cocción:** 10 min.

Raciones: 8

2 yemas de huevo
1/4 de taza de azúcar refinada
1/4 de taza de brandy
1 taza de nata montada
2 claras de huevo

1. Bata en un cuenco con la batidora de varillas las yemas y el azúcar hasta obtener una mezcla espesa y cremosa y el azúcar esté cristalizado; páselo a un cuenco grande. Eche el brandy, remueva e incorpore la nata (puede usar whisky o Calvados en vez de brandy).
2. Ponga las claras en un cuenco seco; bítalas con la batidora de varillas a punto de nieve no muy consistente e incorpórelas a la preparación de las yemas. Sirva enseguida.

Sírvala con fruta al natural o cocida o con budín al vapor de ciruelas o de chocolate.

Salsa de chocolate caliente (arriba) y Salsa de nata al brandy



SALSA DE MOCA

★ **Preparación:** 10 min★ **Tiempo de cocción:** 5 min

Para 2 tazas

- 60 g de mantequilla
- 150 g de chocolate negro troceado
- 1 taza de nata
- 1 cucharada de café soluble
- 2 cucharaditas de alcohol de cacao, opcional

1. Ponga en un cazo la mantequilla, el chocolate, la nata y el café. Remueva a fuego lento hasta que la mantequilla y el chocolate se derritan y quede fino.
2. Retirelo del fuego y añada el alcohol si lo desea; sirva caliente.

Sírvala con pudín de vainilla o de chocolate y con helado.

NATA AL MUSCAI

★ **Preparación:** 7 min + enfriado★ **Tiempo de cocción:** ninguno

Para 2 tazas, aprox.

- 400 ml de nata agria
- 1 taza de azúcar moreno
- 1 yema de huevo
- 2 cucharadas de licor Muscat

1. Ponga en un cuenco mediano la nata, el azúcar y la yema de huevo; batido con la batidora de varillas 5 minutos, hasta que

quede una mezcla espesa y brillante.

2. Añada el Muscat y bátilo un poco en el cuenco y mézclalo en la nevera 2 horas; en frío, no se conserva hasta 4 días.

Sírvala con pastas de arroz, tortas de fruta, papanes y frutas al natural o cocidas.

CREMA INGLESA

★ **Preparación:** 10 min★ **Tiempo de cocción:** 5 min

Raciones: 4-6

- 3 yemas de huevo
- 2 cucharadas de azúcar refinada
- 1 taza de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

1. Bata las yemas con el azúcar hasta que estén aeradas y cremosas. Caliente aparte la leche hasta que casi hierva y viértala sobre las yemas, removiéndolas sin parar.
2. Ponga la mezcla en un cazo y remueva a fuego lento unos 5 minutos, hasta que comience a espesarse; no deje que hierva o se pegará. Retire a fuego medio y añada la vainilla, remueva y déjela enfriar. Una salsa inglesa hecha así se conserva 2 horas de servir, cubierta con plástico.

Sírvala con fruta conda

de arriba: Salsa de moca, Nata al muscat y Crema inglesa.

SALSA ESCOCESA DE MANTEQUILLA

* **Preparación:** 5 min

* **Tiempo de cocción:** 15 min

* **Para:** 1 1/2 tazas, aprox

- 125 g de mantequilla
- 1 taza de azúcar morena suave
- 2 cucharadas de cura de vainilla
- 1 taza de nata
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

1. Ponga en un cazo la mantequilla y el azúcar y remuévalos a fuego lento hasta que la mantequilla se derita y el azúcar se disuelva. Dévela a ebullición.
2. Añada el caramelo y la nata baje el fuego al mínimo y deje que cueza durante 10 minutos, o hasta que la salsa se espese un poco. Retire del fuego y añada la vainilla: sirva la salsa caliente o fría. Si se deja reposar, se hará más espesa.

Sírvala con helado, galletas o tortitas.

COULIS DE BAYAS

* **Preparación:** 8 min

* **Tiempo de cocción:** ninguno

* **Para:** 1-1 1/2 tazas, aprox

- 250 g de fresas, frambuesas o duras
- 2-4 cucharadas de azúcar glas
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1-2 cucharadas de Cointreau o de Grand Marnier, opcional

1. Corte el casquete a las bayas y póngalas en la batidora. Añada el azúcar glas y el zumo de limón y bátalo hasta que quede un puré fino.
2. Añada el Cointreau o el Grand Marnier, al gusto. Se puede conservar tapado en la nevera hasta 3 días.

Sírvalo con fruta al natural o cocida entera, postres de gelatina, soufflés o helados.

Consejo: emplee bayas frescas o congeladas, éstas se encuentran en muchos supermercados. Pasa por un colador el puré de bayas si desea una salsa más fina. Si quiere variar, haga coulis de mango: pele 2 mangos, deshúelos y bátalos; o bien utilice puré de mango congelado: siga luego las mismas indicaciones.

Salsa escocesa de mantequilla (arriba) y Coulis de bayas



SECRETOS PARA PREPARAR SALSAS

Para hacer algo especial de una comida de todos los días, basta con emplear una buena salsa. Aunque muchas salsas se hacen simplemente mezclando varios ingredientes, algunas salsas clásicas requieren ciertas técnicas que se deben seguir estrictamente, lo que no significa que sean difíciles de hacer. Las siguientes indicaciones le ayudarán a conseguir siempre buenas salsas. Procure usar cazos de acero inoxidable y de fondo grueso; si fuesen de aluminio, utilice para remover sólo cucharas de madera, ya que las de metal pueden alterar el color de la salsa. Los cazos de acero inoxidable con fondo grueso reparten el fuego uniformemente y es más difícil que la salsa se agane en el fondo.

SALSA BLANCA: no puede faltar en el repertorio de todo cocinero, si bien el "miedo a los grumos" puede hacerle desistir. La harina debe rehogarse con la mantequilla, lo que se conoce como *roux*, durante 1 minuto para que no sepa cruda. Se añade después la leche poco a poco, removiendo bien cada vez hasta obtener una pasta fina. Puede añadir la leche más deprisa



Rehogue la harina en la mantequilla durante 1 minuto aprox. (salsa blanca).



Remueva la mezcla hasta que esté fina antes de añadir más leche (salsa blanca).

según vaya terminándola, pero debe deshacer todos los grumos antes de añadir más, luego ya no podrá. Si la deja reposar unos minutos antes de servirla, ponga plástico transparente directamente sobre su superficie para que no se seque.

SALSA HOLANDESA: puede resultar en principio difícil, pero no se desanime; una vez que sepa cómo, le será fácil hacerla. Al igual que la mayonesa, la holan-



Para clarificar la mantequilla quite la espuma de la superficie (holandesa).



Eche poco a poco la mantequilla sobre las yemas batidas (holandesa).

desa es una salsa emulsionada y sus ingredientes deben combinarse correctamente para conseguir el espesor deseado y que no se desligue una vez elaborada. La

mantequilla deberá clarificarse, esto es, una vez derretida, hay que quitar la espuma de la superficie y el suero del fondo del cazo; así la salsa le quedará más fina. Las yemas de huevo deben batirse con el agua en un cazo a fuego muy lento hasta que la mezcla quede espesa pero esponjosa; entonces se retira del fuego, constituyendo una base estable para la salsa. Añada poco a poco la mantequilla, removiendo sin parar hasta que se emulsione la

salsa. Si quiere hacerla en la batidora, bata las yemas y añada poco a poco la mantequilla caliente hasta que emulsione.

MAYONESA: se basa en los mismos principios que la holandesa. Primero, bata las yemas con la mostaza y el zumo de limón; luego añada el aceite –al principio gota a gota, para ir aumentando el caudal hasta echarlo en hilillo fino– sin dejar de batir. Para evitar que se le resbale el cuenco, póngalo sobre un paño húmedo. También puede hacer la mayonesa en la batidora.



Eche el aceite a gotas sobre la base de las yemas, la mostaza y el zumo (mayonesa).



Con la batidora en funcionamiento, eche el aceite en hilillo fino (mayonesa).

LAS SALSAS DE CADA PLATO

PLATOS SALSAS

TERNERA

A LA PLANCHA	Pimienta verde en grano; bearnesa; de setas Shiitake; de vino tinto; cremosa de champiñón; de tomate espesa; de cebolla caramelizada; favorita; acompañamiento de berenjenas; todas las mantequillas de sabores
GRATINADA O BARBACOA	Bearnesa; de setas Shiitake; de tomate espesa; de cebolla caramelizada; favorita; barbacoa; todas las mantequillas de sabores
ASADA	Bearnesa; tradicional para asados; de setas Shiitake; de cebolla caramelizada; acompañamiento de berenjenas; crema de rábano picante
A LA BARBACOA	De setas Shiitake; de tomate espesa; Satuy; rápida de cacahuete; de cebolla caramelizada; favorita; barbacoa; mexicana de tomates gratinados; mexicana de pimienta roja; todas las mantequillas de sabores
EN PAMBRE	Blanca; de perejil
CARNES FRÍAS	Favorita; de manzana; acompañamiento de berenjenas; crema de rábano picante; Chutney de frutas; Chutney de mango; acompañamiento de maíz; mexicana de melocotón; acompañamiento de tomates; mermelada de chile
SALCHICHAS	De Curry; de cebolla caramelizada; favorita; barbacoa; Chutney de mango; acompañamiento de tomates; Chutney de frutas
HAMBURGUESAS	De setas Shiitake; Satuy; rápida de cacahuete; de cebolla caramelizada; para tacos; favorita; barbacoa; acompañamiento de berenjenas; crema de rábano picante; acompañamiento de tomates; mermelada de chile; mexicanas de melocotón; de tomates gratinados y de pimienta roja; mayonesa

CORDERO

CHULETAS, COSTILLAS Y RISONADA A LA PLANCHA	De vino tinto; de hierbabuena; de setas Shiitake; favorita; acompañamiento de berenjenas o de tomate
CHULETAS Y COSTILLAS GRATINADOS	De setas Shiitake; de mostaza
A LA BARBACOA ASADO	Mexicanas de tomates gratinados y de pimienta roja Tradicional para asados; de hierbabuena

CARNE SALSAS

CERDO

FILETES, CHULETAS Y SOLOMILLO A LA PLANCHA	De setas Shiitake; de limón china; agri dulce; de arándanos especiada; de mostaza; de manzana; mexicanas de melocotón y de mango con hierbabuena; mantequilla de mostaza
CHULETAS GRATINADAS	De setas Shiitake; de manzana; de mostaza
A LA BARBACOA	Mexicanas de melocotón y de mango con hierbabuena; mantequilla de mostaza
ASADO	De setas Shiitake; tradicional para asados; de arándanos especiada; de manzana

TERNERA BLANCA

FILETES A LA PLANCHA Y ESCALOPE	De tomate espesa; Ángel; cremosa de champiñón; de mostaza
---------------------------------	---

POLLO/PAVO

PECHUGA A LA PLANCHA	De pimienta verde en grano; de setas Shiitake; de tomate; cremosa de champiñón; de limón china; agri dulce; de arándanos especiada
ASADO	Tradicional para asados; de pan; de arándanos especiada
A LA BARBACOA	De setas Shiitake; de tomate; Satuy; de cacahuete rápida; de limón china; agri dulce; mexicanas de melocotón; de tomates gratinados y de pimienta roja
ESTILO CAZA	Tradicional para asados; de vino tinto; de cebolla caramelizada

MARISCOS Y PESCADOS

MARISCOS

GAMBAS, LANGOSTINOS, LANGOSTA Y CANGREJOS	Ángel; salsa rosa; aliños de las Mil Islas; de limón mediterráneo y verde de la diosa
OSTRAS Y MEJILLONES VIEIRAS	Blanca; de queso; de tomate; Ángel Salsa rosa; aliños de las Mil Islas y de limón mediterráneo

PLATOS	SALSAS
SALMÓN A LA BLANCHA	Bearnesa; Ángel; de eneldo; aliño de limón mediterráneo; mexicanas de melocotón y de mango con hierbabuena
COCIDO ENTERO O EN FILETE	Bearnesa; Ángel
TRUCHA AHUMADA	Crema de rúbaro picante
ATÚN A LA PLANCHA O A LA BARRACA	De setas Shiitake; de tomate y aceite; todas las salsas mexicanas
FILETES DE PESCADO BLANCO A LA PLANCHA, GRATINADOS	Ángel; agri dulce; de eneldo
GRATINADOS O A LA BARRACA	Mexicanas de tomate, de pimienta roja y de mango con hierbabuena
FRITOS	De limón china; agri dulce; cántara
PESCADOS ENTEROS AL HORNO, A LA PLANCHA O A LA BARRACA	De limón china; agri dulce; de eneldo
PESCADOS AHUMADOS ABADEJO, ARENQUE	Blanca; de perejil; de queso
VERDURAS	
ALCACHOFAS	Ángel; holandesa; mayonesa; alioli
ESPARBAGOS	Ángel; holandesa; holandesa de naranja; mayonesa; alioli
JUDÍAS VERDES	Ángel
BRÉCOL	Blanca; de queso
COLIFLOR	Blanca; de queso
PATATAS	De eneldo; aliño de queso azul; acompañamiento de maíz; alioli
TOMATES	Vinagreta; vinagretas de hierbas, de ajo y limón y balsámica

PLATO	SALSAS
ENSALADAS	
ESTILO ASIÁTICO	Aliño de naranja y sésamo
DE AGUACATE	Todas las vinagretas; salsa mexicana de melocotón
CÉSAR	Aliño César
DE POLLO	Aliño de limón mediterráneo; mayonesa
DE LIEVIO	Mayonesa
VERDE	Aliño de las Mil Islas; todas las vinagretas; aliños de queso azul y de limón mediterráneo
DE PASTA	Vinagreta de ajo y limón; aliño de naranja y sésamo; mayonesa
DE PATATA	De eneldo; aliño templado de beicon; todas las vinagretas; mayonesa
DE ESPINACAS	Aliños de naranja y sésamo y templado de beicon
PASTA	De setas Shiitake; de tomate espesa; boloñesa; mexicanas de tomates gratinados y de pimienta roja; todos los pestos
DULCES	
FRUTAS FRESCAS	De nata al brandy; de nata al Muscat; Coulis de bayas
FRUTAS COCIDAS	De nata al brandy; de nata al Muscat; crema inglesa; Coulis de bayas
HELADOS	De chocolate caliente; de moca; escocesa de manteca; Coulis de bayas
TORTITAS, GOFRES	De chocolate caliente; escocesa de manteca; Coulis de bayas; de manzana
PUDINES AL BAÑO MARÍA O AL HORNO	De nata al brandy; crema inglesa; de moca
PASTELES DE FRUTAS Y TARTAS	De nata al Muscat; crema inglesa

ÍNDICE

- Acompañamientos**
fríos 48-49
Chutney de cilantro 49
cremoso 49
hierbabuena 49
Pepino con yogur 48
Rodajas de plátano con
coco 48
- Aliños** 28-35
César 28
de las Mil Islas
(salsa rosa) 28
de limón mediterráneo 31
de queso azul 31
Mayonesa 34-35
aliño verde de la
dieta 35
alioli (mayonesa
de ajo) 35
básica 34
en batidora 34
salsa rúmana 35
templado de beicon 31
Vinagretas 32-33
balsámica 33
básica 32
de ajo y limón 32
de hierbas 32
de naranja y sésamo 33
vinagre a las hierbas 33
- Condimentos** 36-45
- Acompañamiento de
berenjenas** 39
- Acompañamiento de maíz** 36
- Acompañamiento de
tomate** 40
- Chutney de frutas** 43
- Chutney de mango** 36
- Crema de albano picante** 39
- Harissa** 40
- Mermelada de chile** 43
- Mantequillas** 46-47
de ajo y hierbas 47
de anchas 46
de mostaza 47
Pasta de curry 47
Pasta de queso azul 46
- Salsa blanca** 24-25
clásica (beurre blanc) 24
de Curry 25
de perejil 25
de queso (Mornay) 25
- Salsas de pesto** 41-45
de albahaca 43
de cilantro 45
de manzanilla 45
de perejil 41
de tomates secos 45
- Salsas dulces** 52-56
Coulis de bayas 56
crema inglesa 55
chocolate caliente 52
moca 55
para el brandy 52
escocesa de
mantequilla 56
para el Muscar 55
- Salsas mentoladas** 50-51
mango con
hierbabuena 51
melocotón 50
pimiento rojo 51
tomates gratinados 50
- Salsas para cada alimento**
cerdo 61
cordero 60
dulces y frutas 63
ensaladas 63
mariscos y pescados 61
pasta 63
- pollo/pavo** 61
ternera blanca 61
ternera 60
verduras 62
- Salsas para mojar** 26-27
de coco y guindilla 27
de jengibre 26
de pepino 26
de soja con sésamo 27
japonesa 27
picante tailandesa 27
- Salsas saladas**
Agridulce 14
Ángel 9
Barbacoa 18
Bearnesa 2
Boloñesa 10
Córnel de mariscos 21
Cremona de champiñón 5
De aníndanos especiada 17
De cebolla caramelizada 17
De eneldo 21
De limón china 14
De manzana 17
De mostaza 18
De pan 6
De pimienta verde 2
De setas Shiitake 9
De vino tinto 6
Espesa de tomate 10
Favorita 18
Holandesa 22-23
al Chantilly 23
básica 22
con naranja (maftesa) 23
en batidora 23
Para tacos 21
Rápida de cacahuete 13
Sopa clásica 13
Tradicional para
asados 5
- Secretos para preparar las
salsas** 58-59

OTROS TÍTULOS DE ESTA COLECCIÓN:

- Aperitivos y entrantes**
Asados
Auténticos puddings ingleses
Budines clásicos
Brownies, dulces de
azúcar y coberturas
Clásicas recetas con patatas
Clásicos de chocolate
Clásicos guisos y cazuelas
Cocina cajún
Cocina china
Cocina escocesa
Cocina española
Cocina francesa
Cocina griega
Cocina india
Cocina indonesia
Cocina inglesa
Cocina irlandesa
Cocina italiana
Cocina japonesa y coreana
Cocina libanesa
Cocina ligera
Cocina marroquí
Cocina mexicana
Cocina para niños
Cocina popular internacional
Cocina tailandesa
Cocina tex-mex
Cocina vegetariana rápida
Comida rápida para niños
Comidas y meriendas para
niños
Deliciosas ensaladas
Deliciosas recetas de carne
picada
Deliciosas recetas de pollo
Deliciosos platos al curry
Detalles navideños
Banquetes, dulces y regalos
Dulces y bombones
El mundo de las
hamburguesas
Fiestas infantiles
Galletas, pastas y mantecadas
Guisos y cazuelas
Helados y postres
Las hierbas imprescindibles
Las mejores recetas de pasta
Masas y hojaldres
More
Cocina mediterránea
Cocina vegetariana rápida
Muffins & Scones
Nuevas recetas de verdura
Nuevas recetas infantiles
Panecillos y hollería
- Pasta perfecta**
Pasta rápida
Pastales al instante
Pastales rápidos y sabrosos
Pastales y puddings
Pastales y tartas
Pequeñas delicias de fiesta
Pesados y mariscos
Pizzas y gratinados
Platos clásicos de arroz
Platos clásicos de verduras
Pollo al minuto
Presentes navideños
Recetas y detalles
Recetas de patata populares
Recetas para sorprender
Repostería clásica
Tartas y pasteles
Sabrosas recetas de pollo
Sabrosas tapas
Salsas y aliños
Salteados y guisos de sartén
Sensacionales cócteles y
bebidas para fiestas
Sopas de todo el mundo
Tapas
Tartas de fiestas infantiles
Tartas y pasteles de chocolate
Tartas y pasteles de queso
Tartas dulces y saladas
Tentadoras pastas de té
Todo para la barbacoa
Tortillas, crêpes y rebozados
Yum Cha y otras delicias
asiáticas



En el catálogo de la
editorial KÖNEMANN
Könemannstraße 120
50968 Colonia
teléfono 0229 1 400 100
fax 0229 1 400 101
www.koennemann.de